四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

竹嶼山房雜部卷一至三

詳校官監察御史臣劉人睿

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官進士臣朱鈐

校對官中書臣王慶長

謄録監生臣陳守觀

欽定四庫全書　　　子部十

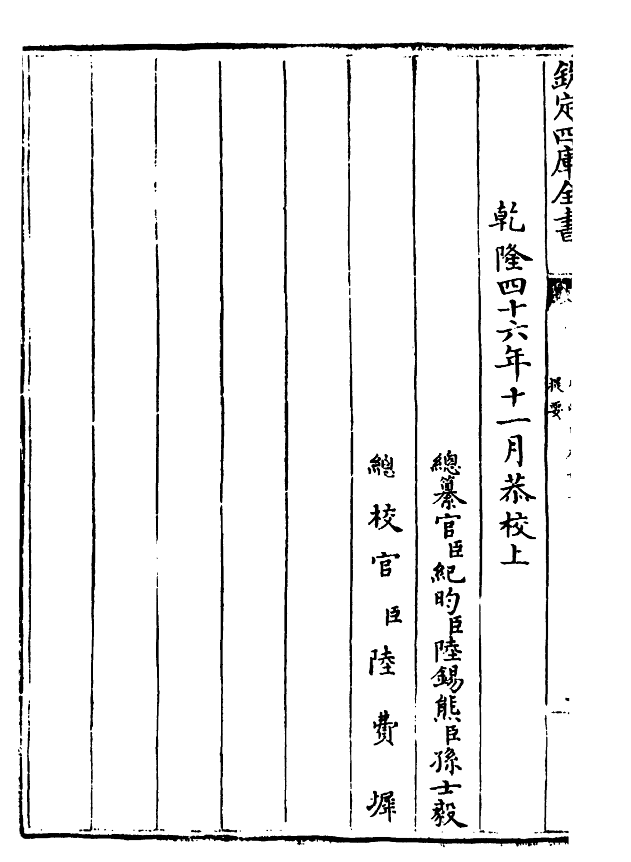
竹嶼山房雜部　　　雜家類四 雜品之屬

提要

臣等謹案竹嶼山房雜部三十二卷是書凡養生部六卷燕閒部二卷樹畜部四卷皆明華亭宋詡撰種植部十卷尊生部十卷詡子公望撰公望之子懋澄合而編之詡字久夫公望字天民皆見于書中其始末則未詳焉考

千頃堂書目載是書凡二十七卷前集樹畜部四卷養生部六卷家要二卷宗儀二卷家規四卷後集種植一卷尊生一卷此本葢不完之書然此書以農圃之言兼玩好之具與家要家規宗儀同為一帙實屬不倫疑其後析而别行而此五部以類相聚自為一編則亦不可謂非全帙也至種植養生二部實各十卷與黄氏所云各一卷者不合且以黄氏

所載卷數計之與二十七卷之數又自不相合則黄氏所云亦不足據以定此書之完缺矣其書于田居雜事最為詳悉而亦間附考証如養生部鰣魚條引爾雅鮥當鮔以證之鄭樵注謂鮥即鮔鮔即縮項鯿郭璞注謂鮥似鯿而小則非鯿可知鄭注似誤此書取張萱彚雅之説舍鄭從郭以鮥為鰣所解甚確則猶讀書考古者所為非僅山人墨客語也



乾隆四十六年十一月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅

總校官臣陸費墀

竹嶼山房雜部卷一

明 宋詡 撰

養生部一

茶制 產地甚多名者為勝

煮茶 茶經云一曰茶二曰檟三曰蔎四曰茗五曰荈

取爐煉火汲清甘之水注鐺煎之如蟹眼者正熟湯也至魚眼則過熟不堪用矣先以湯洗茶投壺方酌以湯仍以壺隔湯煮其色青黃可就供也然茶多則味濁茶

少則味清（茶經云茶少湯多則雲脚散湯少茶多則乳面聚）滌器不潔而雜以油膩等物皆能敗味或多用茶內小器少沃以湯再隔湯微煑甚濃隨多寡滴入於湯壺中亦佳（蘇子瞻汲水煎茶詩云活水仍須活火烹自臨釣石取深清謝宗可詠茶筅詩云萬縷引風歸蟹眼半瓶飛雪起龍芽　按茶品岕第一虎邱二松蘿三伏龍四）

汲水（茶錄云水泉不甘能損茶味）

天下之水揚子江心金山中泠泉為上南零水次之井水又次之（茶經云水惡停浸而喜泉源江水為衆水雜井取汲多者一統志云中泠泉在金山寺內

江心水謂之南零水歐陽永叔大明水記張又新云劉公伯芻較水又載陸羽為李季卿論水全不合人亦少遇水之所出今各鄉土有井水漸至渫而甘香皆可繘汲之也渫乜洽切繘音橘　按水品更有乖封第一慧泉第二梅雨最上

茶香

凡桂花茉莉花片腦香物類惟用輕綃或薄紙苴子魚切納茶中香自裛化潤則紙藉煉火上焙燥而收不宜散和於內混淆其味致茶香不分茶登坋房吻切之每茶一壺入乜許甚協茶味之甘美倪雲林云凡有香無毒之花皆可入茶

茶果

栗肉炒熟者風戾者皆去皮殼　胡桃仁鉗去殼湯退去皮　榛仁擊去殼湯退去皮　松仁擊去殼湯退去皮　西瓜子仁槌去殼微焙　楊梅核仁槌去核　蓮心去殼微焙　蓮菂鮮者刮去皮殼乾者水浸去皮薏或煮熟菂音的薏音億　烏欖核仁湯退去皮　人面核仁　椰子刮用肉切　橄欖太平廣記曰南威銀石器搗取汁　銀杏燒熟去皮殼　梧桐子仁剪去殼　芡實煑熟鉗剝其肉　菱實鮮者去皮殼風戾者煑熟去皮殼

茶菜

芝麻水浸擣去皮焙燥揚潔湯煑　胡荽用頭醃浥　萵苣筍乾宜芝麻　豆腐乾

煮軟宜芝麻胡荽　芹白醃宜胡桃仁　竹筍豆豉　蔞蒿乾宜芝麻　木蓼乾宜芝麻　香椿芽微芼宜芝麻乾同　竹筍鮮者帶籜芼加少鹽筍譜曰脫殼煮則失味鹹乾者宜芝蘇　同蒿芼宜芝麻乾同　雞椶宜胡桃榛松仁　龍鬚菜微芼　筆管菜微芼　扁豆芼熟去皮殼宜芝蘇　豇豆肥鞞者燖殼微芼乾　羊角豆鞞者燖殼芼熟　刀豆老者芼熟去皮殼　天茄鞞者芼　萱用芽跗同少鹽芼跗音附　箭幹菜醃胡桃仁宜　絲瓜刷去皮同少鹽微芼　金雀蘂同少鹽微芼乾　胡蘿蔔宜胡桃仁熟栗肉熟葱白醃胡荽芝麻　乳餅熱湯泡刀切鹹以淡酒少漬宜胡荽

飲茶

清者為上內果菜為次物之甘者忌置於內若荔枝龍眼棗柹之類大不宜投之也其他巴茶枸杞茶等又非此茶之制而論茶錄云建安民間試茶皆不入香恐奪其真若烹點之際又雜珍果香艸其奪益甚

酒制醞法不同各出方土惟不用灰者為佳

傳醇酒杜工部詩曰濁醪有妙理信然

自七月間先造其麴每小麥細麪二百五十斤則以菉豆三斗煑熟之杏仁二斤去尖擊碎之擷辣蓼枝葉水

煎為汁溲前三味不宜過潤置箱中壓實厚盈寸界盈尺每片以稻稈護懸無風處乾醒晝暴夜露足七日收至臘月乃造酒凡白糯米一石計麴二十斤先釋米浸半月或二旬炊浸內一斗米為飯俟寒擣麴十餘斤挹其瀋瀾清合橘皮葱花椒過煎冷泔傳浮醇酒和勻醞為酵停二三時則瀝浸米盡炊飯取寒飯一斗米許者投內候發一二時又取寒飯一斗米許者又投內併其發甚則盡寒飯於釭通和酵及所餘之麴上置無麴飯

幾寸遂瀉清水雜其潘瀾高過三寸為止視近周時酒面水放開裂將杷器探討酒底覺空則通和或漸通停一二時又通一次不過四五次酒味全矣醞已熟釃音師清煎之然醞此酒亦視天時寒宜覆熱不全覆不及候周時通麴減一二斤或三四斤後醞酒又皆傳此以為酵也麴美遂取不以一例稿人注曰潘瀾浸米水也內酒麴方小麥麪二百斤紅豆蒄一斤藿香一斤香白芷一斤艸果仁四兩杏仁斤半俱為末竹葉十斤白蓮花二百朶辣蓼艸十斤蒼耳艸十斤俱搗糜爛蒙苴二斗煑熟加水溲和布苴壓實餅紙封之約繩絡空室中乾醒須六七月造

浮醪酒 杜工部詩曰鵝兒黄似酒楊廷秀詩曰賣酒赤如血醞若二色者佳

臘時用七月中以小麥細麴百斤菉豆一斗煑熟同汁溲為餅懸室中風戾之麴傳醪酒麴內酒麴皆宜凡白糯米一石取二十斤為率釋米注水寬浸內分一斗煑飯平置水米之上半月一旬飯浮即醪也笊盡瀝乾則将所浸米炊飯俟寒擣麴與浮飯勻溲於缸上積無麴飯僅寸挹其潘瀾清瀉至高三寸已飯底置原酒老糟少許其酒發速視天冷周上下護覆天熱徹覆一日後

酒發以杷器直探酒底已熱已虛乃開通少頃再通一日數次三四日後其勢漸消緩𠊓醞熟醲而煎之也

無酵酒制二

麴米數同前數一以麴多半與先炊飯少半預和片日入餘麴後蒸飯煎潘瀾清并勻於缸為酒一先炊飯即以炊湯釋清并麴溲勻於缸不用水漿至為酒皆𠊓寒而釀之也凡煎泔宜煎去過半則良

雪香酒楊誠齋曰生酒清於雪

九月中先造其麴每白糯米粉五升細白小麥麴六斤清水勻和不宜過潤計一升布苴壓實爲一餅置乾稻稈中上下鋪覆熱已七日又暴又露皆七日收至臘時凡白糯米一石以麴一劑貯潘瀾一百二十斤少則汲清水足之照浮酵制醞成味甚香烈色清如水麴多味尤重也

梔麴酒

六七月間造麴用白糯米二升菉豆一升釋之水漬七

日每日易水一番瀝起以小麥麪八斤匀和鋪葦箔上稻稈覆黄𠑽七日後暴乾臘時每白糯米一石此麴一劑釀酒味美而色清潔傳酵浮酵皆宜

金盤露此酒自然香甘故名韓子蒼曰飲慣茅柴諳苦硬不知如蜜有香醪

八月間取小麥細麪清水溲匀布苴壓實為麴每斤成一餅綿紙護封約繩懸絡風中戾之臘月凡白糯米一石釋之使潔内遺一斗煑飯平置米上計米一斗水一斗浸於器十五日或連旬飯浮則通瀝起儲其潘瀾於

内器外纏護通暖始炊前米爲飯先一甑稍待其氣微

入於中後一甑必用熟投水温則宜冷投皆以擣麴滓

飯齊下每米一石麴二十斤爲中制欲酒性醇麴十五

斤止欲酒性烈二十五斤止溲匀餘麴升許藏於飯底

覆暖發則漸徹器外纏護發甚則將杷器通一日六七

次二日三四次三日一二次酒醞成七日後又炊米一

斗或二斗或三斗投入匀和待再發再通其水預在煎

計投米一斗水亦一斗麴二斤再七日後又視前投入

如不加水酒亦濃厚至月餘酒熟踰四十日䤈清煑之也

省麴酒

先擷辣蓼艸注水煎汁溲小麥麪為麴每斤分為四處每處内端午所收大艾莖三寸生薑一兩切片又四分之布苴壓實采楮葉封護懸無風處已乾須暴須露四十九日數足而收七月造臘月釀酒傅酵浮酵皆宜也

凡白糯米一石麴五斤

凡醖酒傷熱則酸傷冷則甜俱在六物咸備冷熱適調通早通晚停當其初通尚可候而續通不可誤也

治酸酒方凡米一石造酒用煉火灰三升勻入少頃篘之其酸皆去禮云兼用六物秫稻必齊麴糵必時湛熾必潔水泉必香陶器必良火齊必得湛音尖熾昌志切

凡煑酒入釜煎及少沸速令煬音陽者息火遂貯甕以箬以紙以泥重固須容有貯錫甕中隔湯煑候酒方熱沸即擕起轉貯於瓷甕不得過煑也

清酒制二

一釀之同傳酵浮酵制惟白糯米一石麴十斤八斤也一取熱湯泡米隨浸一宿至詰旦每石水淋一二斗炊飯傅酵而後盡炊飯溲勻釀酒加木香官桂縮砂仁各一兩勻和飯中味尤香美米一石麴十五斤成酒甚速皆釀於冬

碧清酒即縹醪

凡白糯米一石為率簭潔取一斗炊飯加麴四兩分盛籮器同浸於九斗米上見飯浮遂悉炊飯麴亦每斗四

兩先以甕底置前浸麯飯以後冷飯溲後麯同潘瀾貯甕中厚紙密封數層置僻所俟四十日熟

分春酒

每白糯米一石釋之炊飯俟寒勻以細麪麯百斤貯甕泥封臘時留至春啓凡一斗取釋米九斗炊飯内麯十斤照常制瀉水釀酒

生酒 三制即白酒 楊廷秀曰煑酒不如生酒烈

春秋時先造酒藥擷蝦蟆艸或香薷煎汁溲秔米粉捻

若粟大之劑不可過潤上下鋪覆以稻稈置之於中五日七日以一丸投水試而即浮者則為輕美暴之露之各以七日用筐收懸於通風中每白糯米一石釋之蒸之視天氣寒煖為節暖則冷寒則溫以水更釋飯清潔入缸拌藥和勻計米一斗天寒則四丸或加小麥麴四兩天暖惟三丸按實中開一井徑盈尺直見缸底天暖不宜入水天寒以水少潤井內漿至時天甚熱則用酒壺注涼水納其井中溫則復易不令漿酸天寒則用

通護其缸上又覆蓋不令漿甘常以漿潤飯上漿味老烈則通酌起預作熟水令冷量多寡瀉於漿粕中俟三二日釀之酒成則釃起取前所酌起之漿和入復令釀味濃厚以二三器翻澄去其濁者貯之於甕久不傷敗有以糯米一石內取一斗炒熟作沸湯泡俟冷同炒米入於漿中成酒有以糯米一石取秔米一升炒焦黑煎湯俟冷瀉漿中成紅色若煮酒藥亦多制勝者可取元大禧白酒麴方

木香沈香各一兩半檀香丁香甘草縮砂仁藿香各五兩槐花白芷零陵香各二兩半白朮一兩

白蓮花一百朶取鬚研碎甜瓜五十枚去子擣濾取汁用藥俱為末溲小麥麪六十斤糯米粉四十斤甚匀不宜太潤按無凝滯下箱厚七八分厚為七八寸潤每斤紙封懸當風處戾之經四十日取晒三兩日收每米一斗麴十兩水八升此麴宜如雪香酒制或别藥致漿量加此麴惟釀於冬月官料酒藥香薷野菊花茶藜各一斤官桂木蘭皮天花粉巴豆白芷良薑青皮草烏各四兩杏仁甘松撫芎各二兩焙為細末每斤對滑石八兩合和每二升糯米粉五升清水和丸餘如前制按奴未切

熟酒

生水入漿酒成入塢火煨釜煮俱熟投以竹葉酒清

醴酒今日寮林檎三制禮注曰再釀為醴漢書注曰三釀為酎酎除又切

一用糯米釀生酒漿注臘酒內復釀熟酹之煑一用臘酒清者再注於臘酒內釀熟酹之煑一用糯米釀生酒俟漿老烈每斗注熟水三升復釀一二日酹酒注於甕煑熟俟冷又澄其絶清者和以燒酒二斤蜜一斤停至數年不酮酮酢欲壞也徒董切

燒酒

用臘酒糟或清酒糟每五斗雜礱穀糠二斗半內甑中以錫鍋蓋覆爆者舉火聚其氣從口滴下即燒酒也錫

鍋上儲以冷水太熱必耗酒遂宜瀉去而復易之視酒溥則止

菖蒲酒 壽親養老書云通血脉調榮衛主風痺治骨立痿黃醫所不治者服一劑經百日顏色豐足氣力倍常耳目聰明行及奔馬髮白更黑齒落再生晝夜有光延年益壽久服之得與神通

用白糯米炊飯醞生酒醅擷菖蒲擣汁注之有以菖蒲煎水冷注之有屑菖蒲溲煮酒麴飯内成之菖蒲去葉

莃薟酒 本艸云治濕痺諸風

同菖蒲酒制去根

蒼耳酒 本草云治攣痹濕風寒

同菖蒲酒制去根

天門冬酒 本草云久服輕身益氣延年

同菖蒲酒制去皮鬚 飲膳正要云擣汁濾清于銀甆器慢火熬膏酒調下

地黃酒 本草云涼血生血補腎水真陰不足瀉脾中濕熱

同菖蒲酒制 四時纂要地黃酒變白速效方肥地黃切一大斗擣碎糯米五升爛炊麯一大升右三味拌匀内不津器中泥封春夏三七日秋冬五六日日滿有一盞淥液是其精華宜先飲之餘以布絹𥂁之

如稀餳不過三劑髮當如漆若雜以牛膝汁伴炊飯更妙

五加皮酒 壽親養老書云張子什楊建始王叔才于世彥皆服此酒得壽三百年有子二十人今名野椒

同菖蒲酒制

片腦酒 本艸云通九竅除惡氣治心胸

先納片腦於甕後煮臘酒注下以紙以箬重冪莫歷切又泥塗封之

木香酒 壽親養老書以此爲荼蘼酒本艸云久服不夢寤魘寐輕身致神仙

取木香切片甕中先貯沸臘酒甕口蒙以輕縠上置木香綿紙竹箬重羃又泥塗之香自下走

白荳蔻仁酒 本艸云除冷氣和脾胃消穀食

同木香酒制用白荳蔻仁麤屑

縮砂仁酒 本艸云下氣消食煖胃温脾

同木香酒制用縮砂仁麤屑

蘇合香丸酒 墨客揮犀曰宋真宗謂王文正公曰調五藏却諸疾

用蘇合香一丸先內於甕後注以沸臘酒其蠟經熱鎔

浮酒面香散酒中

桂花酒 發散滯氣

摘半含桂花浸生酒漿中密封用時量多寡滴酒内有酒磨其餅和之有以餅同木香酒制密封之

松針酒 本草云主風濕瘡生毛髪安五臟守中不饑延年又治三年中風力致

采松青針擣糜爛酒薄調每生酒一甕瀉入二椀密封連甕煮熟

松節酒 本草云主百節久風風虚脚痺疼痛

取大松油節剉屑臨釀生酒時同藥勻入每糯米一斗計松節八斤宜釀於冬經春夏則味變

萬年酒本艸云主補中安五臟養精神除百病久服肥健輕身不老

冬至前摘萬年枝子置酒內連甕煮味透或擣汁釀酒或煎汁釀酒或杵屑釀於酒

長春酒賈似道曰除濕實脾去痰飲行滯氣滋血脉壯筋骨寬中快膈進飲食

當歸 川芎 半夏湯泡七次 青皮去穰 木瓜去穰 白芍藥 黃芪蜜炙 五味子碾 肉桂去皮 甘艸炙 熟地黃 白茯苓去皮

薏苡仁炙 白豆蔻仁碾 檳榔 白术 蒼朮薑制 人參 橘紅 厚朴薑汁炒 沈香 木香 南香 藿香去土 丁香 神麯炒 麥蘖炒碾去糠 枇杷葉去毛炙 草果仁 桑白皮蜜炙 杜仲炒去絲 石斛去根

右件各剉碎每以藥三錢為絹囊盛之浸於一斗酒內春七日夏三日秋五日冬十日用今有五香藥燒酒藥品不及此藥之妙

胡桃燒酒煖腰膝治沈寒痼冷補捐益虛

燒酒四十斤 胡桃仁湯退皮一百枚 紅棗子二百枚 煉熟蜜四斤

右三件入酒罈倚隔切土中七日去火毒

杏仁燒酒去百病除咳嗽補虛明目除膈瓶添顏色增壽活血去諸風

杏仁去皮尖煑五水過一斤 艾三兩 芝麻去皮炒熟為末一升 荊芥穗一兩 核桃仁湯退去皮一斤 薄荷葉三兩 小茴香三兩 蒼朮米泔浸一宿洗去黑皮一兩 白茯苓去皮三兩 銅錢五文別入

右件為細末煉蜜和一處投大瓷甕中注燒酒三十斤同煑一時待藥已散用紙封口罈土中七日取出

長生酒

用細花燒酒二十斤同清水二十斤分析兩甕每甕糯白糯米一升炊飯紅棗子半斤釀之夏置涼所冬置溫所天寒護煖夏二十一日冬二十八日自熟更每甕計每斤如前注水并棗飯置內俟日足亦如前分釀源源不絶也

臘酒糟 鄭氏曰醫酏不泲者也酏音移

箋箄甕底乾疊之稻稈灰覆上瀝其油入食佳

醅子糟

釀生酒漿方至時即以瓻子貯其醅有加紅麴者有加少炒鹽者凡米一斗計鹽八兩

醬制史記醢醬千瓻比千乘之家

小麥生醬周禮以醢醯謂醬品物非一不若今人之造醬也蓋豉者配鹽幽菽豉乾而醬濕疑後世造豉之變者歟

四月小麥細麴一石爲率煑黃豆三斗去汁以麪染勻不宜太潤幽煖室薄鋪葦箔上采楮葉覆黃移烈日中

暴須甚燥碎擘於缸計黃一斤鹽四兩通和擲紫蘇煎湯待冷注之日暴三月後方熟湯少續湯淡續鹽計黃十斤鹽三斤止貯之甕中泥紙密封其口置天日間勝如開暴者久則愈佳有自十月間幽黃至臘時取井水煎紫蘇湯冷注之此御厨制也後凡幽黃不宜太潤湯用紫蘇煎湯待冷一云熟豆一斗細麪二斗後做此

小麥醬油

黃豆一石赤豆三斗煮熟去汁染小麥麪二百餘斤幽

室中為黃暴爆每黃五斤鹽二斤紫蘇湯十斤通匀於缸日暴成油挹取清淥者别貯甕中暴之其味尚厚煎鹽湯俟冷續注之再挹取也餘豆麩暴為醬

小麥生熟醬

凡小麥一石以五斗磨帶麩麪以五斗煑熟去汁煑豆和于一處幽黃暴爆以水和潤泥封復幽甕中暴三七日通磨篩取細者每十斤鹽三斤同紫蘇湯十三斤烈日中暴之不數日醬熟有用其篩出麩亦復幽甕泥封

漸取注鹽水暴熟以漬物　謂曰黃十鹽三水十三

麥餅熟醬

小麥細麪用水和堅餅任意切為大片籠中蒸熟幽黃暴燥復磨篩細每十斤鹽三斤注紫蘇湯暴之不過五日七日已成美醬

二麥熟醬

二麥炒熟磨為麪用河水和之幽黃暴燥復磨麪復用河水潤覆鹽一層幽甕中封密置日暴浹旬覺有香氣

發露計黃鹽數作湯冷注暴為醬二麥大麥小麥也用大豆煑熟同溲罨黃甚佳

豆麥熟醬

大豆炒熟磨細計一斗和小麥細麪二斗湯和切為片蒸熟罨為黃暴甚燥每十斤鹽三斤注紫蘇湯日暴之遂成熟醬

豌豆醬

豌豆水浸煑熟暴燥磨去皮計一斗同小麥一斗再磨

為麪水和㓛片蒸之𢈏黄暴燥凡十斤鹽三斤注水復暴為醬

麻莘醬

用新麻莘車坊中方出芝麻油餅碎擣甑中復蒸透以小麥麪和之𢈏為黄暴燥計十斤鹽三斤注水於日中復暴為醬

逡巡醬

每以大豆一斗為率餳饍四兩加減隨宜鹽一斤可留十日二斤可留一月三斤可留久遠注水滿鍋置甑於

上甑底以編蒲等箄音閉之鍋口圍密甑心立通節竹一根下抵鍋底上平甑口別以蘆一根貫竹中與之一齊先將豆湛潔浸過一宿貯甑中密蓋蒸用竹中蘆緝視水痕稍乾即注水竹內續上直候甑面上豆黑為度務須過熟即出鋪冷置臼中擣糜爛乃入錫鹽勻和遂堪取用醬面以鵝翎蘸熟油刷之尤香潤也

醋制

社醋　一名醯一名苦酒三制　元臨安路産酸角浸水和羹酸美過於洪醋

一春秋社時無論米秔糯釋米蒸飯每米一斗麴二斤用罋穀糠通和於缸中立大篘瀉水高及三寸俟二七日視醋漸成味過四十日煎而貯甕一六月六日造小麥麴候八月社前二三日先以糯粞煑粥糜勻塗缸上社日用糯米蒸飯入之於缸每米一斗用麴三斤和之缸底內熱飯一團瀉水高三寸止中則立篘醋成從篘中汲用竭則復繼以水淡則方已一六月六日磨小麥麩麪河水通勻每一升覆麴一餅紙封風中庋之至

秋社前一日秔糯米各一斗釋之漬之正社日炊飯候冷每米一斗麴一餅細擣勻於內同水一斗五升入甕密封紙三十層日揭一層一月醋成翁起復作沸湯候冷量加以麴釀二醋三醋四醋依二醋釀糠宜淘潔眼乾後做此

臘醋二制

一釀如社醋米一斗用麴三斤四斤置暖所缸宜厚護熱漸徹去候四十日醋熟煎時加炒熟米一用酒糟一百斤勻礱穀糠五斗按實器中見熱而香酸每日翻過

一器不令太熱四五日後冷定醋成以鹽水調泥封固數年不敗用時漸取加水滴出其醋煎收

伏醋方言七醋釀之其數皆七

凡白米一石無論秔糯於五月内預釋之注水漬之必足七日更宜每日易水蒸飯乘温幽於甕有鋪葦箔間麥稍音涓覆黄臨六月六日旦暴至暮計黄一斗水二斗均分於甕頓僻静處上裂越布羃口不復視動俟七七日已足翦起煎熟加花椒貯瓶罌中色甚鮮紅七月八

月可造數尤以七有不暴黃常然紅烙音落鐵調一番味亦美色不甚鮮

四時醋

每糙糯米一石釋之夏秋淅半日春冬淅一日蒸飯俟溫勻酒糟五斤麴二十斤同水貯於甕以越布冪甕口春冬置煖所夏秋置涼所有十日熟有十四日熟四時皆可造䕺清加花椒甘艸同煎貯藏於器復內水在糟造二醋三醋四醋味淡則止

長生醋二制

一五六月用大麥五斗磨細發爲麴復擣細以良薑三兩胡椒三兩水一擔同内甕中封固日暴成醋每取醋三升却還水三升更内薑椒少許一擷辣蓼艸煎湯瀘潔入米煑半熟漉之待温每米一斗麴五兩匀内於器取原湯冷注之比米高一尺置僻處越布冪器口至十日見白醭音朴消醋已成熟每取一升還酒一升用之不能盡

須臾醋

每麥麩二斗清酒糟七斤半陳米三合煑為飦(記言切)粥先以麩糟勻之次以飦粥勻之不宜過潤用蒲簍(郎斗切)盛貯厚疊稻稈深藏於中頻候大熱再翻再藏翻過二宿醋醋成矣未熟更炊陳米熟飯一椀團置麩糟內或入甑蒸熱為助既熟將小缸一口從底側通一小隙取衣袽(女居切)塞竅置蒲簍於缸作沸湯沃一宿去衣袽取滴其醋

神仙醋

四五月候釋米粞一斗為率用蒲篓苴懸西南垂堂之上向東出日侯四十九日置瓶甕中大擊麴片四两注水漬之已七日然帶火薪頭旋轉一番成醋則止取醋一椀納水一椀味淡不復釀也

棗子醋

每鮮棗子百枚蒸生酒欒五九為率注溥酒漬投之常置煖處醋成如取一椀則還酒一椀久則醋益香酸

炒麥醋

陳米一斗或糯米水漬一宿炊飯稍溫取麴二十兩細擣火焙勻飯內入甕中注水三斗按平用紙二三層密封甕口勿見風向南方安候四十九日開將小麥二升炒焦投甕中少頃取醋置鍋內煎沸入瓶上用炒麥一撮醋久不潛昨丹切僭而琰切既取頭醋再瀉水一斗半釀第二醋旬日可取食之既取二醋又瀉水七升半釀第三醋更數日取食之既取三醋再欲食須炒焦麥半升

許入甕中搭色猶可取第四醋味尚如市口賣者妙不可言（醬籥味薄也）

大麥醋

取大麥粿之炊飯俟冷每斗捜白酒藥三丸入甕中越布羃甕口七日注以水一斗又七日已熟則篘起煎收再入水五升為二醋俟熟又入水三升為三醋八月可造

小麥麩醋

凡釀醋時用料一石二斗爲率小麥麩一石白秔米二
斗先以小麥麩五斗水和停勻不宜過潤納甑中蒸至
甚熟布葦箔上高厚幾一寸擷蒼耳葉覆於密室中至
七日已幽爲黃則碎擊之後以小麥麩五斗視前和蒸
乘時煑米二斗爲飯與前後所蒸麥麩齊乘熱和納於
大甕中手按平實中開一穴立之以篘每料一斗計從
篘口注水一斗甕口用背三四層厚綿紙冪固暴於日
中過十四日啓視醋成則釃清瀉於鍋煎沸盡挹去其

浮沫隨然紅烙鐵復於醋中調轉數次量注之以香油加之以炒鹽再煎二三沸熱貯於甕甕口用紙箬緊冪紙箬上又用柴灰覆厚藏久益釅而香若十四日醋尚未成則再封俟至二十一日須自六月中乘天日烈爆易暴醋熟而釀之也

餹醋（二制）

一用餳（即餄）或白餹（即厚餳）每五斤宜清水十五斤細麴四兩麥糵二兩同貯於甕中釀已七日則以柳榦燃紅一

頭置醋中旋轉一番再七日皆依上旋轉之至醋成為度五月至九月皆可釀也一每餳五十斤用水一百斤煑糯米飯一斤四兩細麴十兩貯於甕冬天頓於和煖之處夏天頓於陰涼之處俟至四十日醋熟香酸入鍋煎之注瓶罌内收

酒醋 制三

一擣糯稻䅋用水煑其𣪘折裂俟温以生酒藥和匀置于竹器中覆黄七日移置小甕中注薄酒漬没之頓於

竈側俟六七日已酸而香則又移置大器中頓於凉所漸注以薄酒汲而用焉不酸則已一以秔米鐺底飯入甕中注薄酒浸頓煖處遂能成醋一以煮酒糟重入水中沸其味出又沸之至有三次計有五擔加以麩麴二十斤秔米飯三斗壓沒水底器外用纏護須審視寒煖漸撤之春初釀俟五月五日或六月六日乃篘煎之也

竹嶼山房雜部卷二

明 宋詡 撰

養生部二

麪食制 凡磨小麥先擇潔而釋之暴微潤而磨之若太燥則麪麤太潤則難磨也麪曰玉塵

雞麪 晉有不托之名

割取越雞穉而肥者撏潔去内臓并頭足和膚肉髓骨擣糜爛以絹囊盛作沸湯入濯膏腴勻麪中用餑音勃軸開薄轉摺細切為縷又作沸湯煑熟復投冷水中漉出

從意澆之以虀以芥辣禮曰芥醬或合湯以瀹之凡麪中用餑用菉豆粉越雞莊子注曰小雞也

虀湯

一用切肥豬肉為膾水煮加醬醋施椒葱白縮砂仁調和内則注曰細切曰膾本艸曰葱能殺魚肉毒食品所不可闕也又曰施椒殺蟲魚毒後倣此

一用熬熟油取鴨子調勻細洒於肉加醬醋施椒縮砂仁葱白調和

一用煮雞鵝肥汁加胡椒施椒醬油葱白少醋調和

切取肉為膾置麪上

一用大蟹煑熟取汁加胡椒花椒醬醋葱白調和觧取黄肉置麪上凡下醬時必俟其沸過乃動後倣此

鰕麪

取生鰕擣汁濾去滓和麪軸開薄摺之細切如縷餘同前制其滓投雞鵝汁中濾潔調和為湯

雞子麪

取雞子同水調混黄白和麪軸開薄用摺而切如細縷

餘同前制

豆麪三制

一黄豆磨細麪勻於小麥麪中凡麥麪一斗豆麪二升取清水沸湯相半和之軸開薄摺而切爲縷餘同前制

一以豆腐揉入一煑黑豆取濃汁和入曰紫不托以小麥七升小豌豆一升同磨爲麪甚滑

莱菔麪

白莱菔切片水中煑熟漉起每斤洒以鉛粉一錢復煑

糜爛擣和麪中軸薄摺切之如縷每一斤對麪一斤餘同前制本草云研如泥制麪作餺飥佳餺飥音博拓

槐葉麪杜子美蘇子瞻皆有槐葉冷淘詩

取稚槐葉擣自然汁匀麪軸開薄摺之細切如縷投猛火湯中煮熟餘同前制

山藥麪

山藥蒸去皮切置日中暴乾挼為粉篩細每二升加小麥麪四升調溶水和之軸開薄疊摺而切如縷餘同前

制用蜜去葱後做此以上細切者或以筒漉之漉勺入切

撦昌也切麪

用少鹽入水和麪一斤為率既勻沃香油少許夏月以油單紙微覆一時冬月則覆一宿餘分切如巨擘漸以兩手撦長纏絡於直指將指無名指間為細條先作沸湯隨撦隨煑視其熟而浮者先取之齏湯同煎制油單紙湯泡去油氣

索麪黄山谷詩云湯餅一杯銀線亂

用麪調鹽水爲小劑沃之以油纏之於架而漸移架孔垂長細縷先用水煑去鹽復以前制虀湯調瀹之暴燥漸用

細棊子麪

用麪取鹽水和劑軸之開薄切如細棊子以篩隔之再切再隔之末者簸去湯中煮熟連湯杓於器內旋轉漉起以肥雞肉或肥豬肉切小細膾煑加醬醋胡椒花椒葱調和爲虀湯暴燥留取漸用

玲瓏麪制二

一取羊冷脂肪細切勻於乾麪內冷水和劑軸開薄切闊條內湯中加醬醋花椒葱白酸虀調和一取鮮乳餅切細勻之

餛飩制二

一取鹽水或乳餅雞子勻麪軸開薄切方小片內之以餡斜摺為兜抵其尖而緘有露縁則剪齊湯中煑浮熟漉起以冷水淋清底以油潤復蒸有宜以甘艸葱醋調

和湯深瀹有宜以油煎一水淋清以麪片每置十數杯

雜鷄鵝膏鹽花椒葱白括其緣復入湯煮用

一用肥豬肉去肌骨微燖徐鹽切黄氏曰抄云爚而未熟為燖切醢若

米同丫鹹魚地青魚鯧魚石首魚或鱖魚鯔魚鱸魚

烏魚去骨細切或解熟蟹肉或脱鮮鰕肉雜之加醬

胡椒花椒葱白和為餡凡腥餡不宜入縮砂仁後多

做此倪雲林云用縮砂仁作噯氣

一用肥雞肉去骨微燖兼野雞肉加去皮胡桃松榛

仁及胡椒花椒葱醬和為餡

一用鮮乳餅加罌粟米屑葱白坋花椒縮砂仁鹽勻之為餡

一用竹筍苇熟加醬熟油花椒胡椒縮砂仁葱等逌之為餡凡菠薐菜薺菜紫藤花金雀花宜苇熟凡茭白胡蘿蔔藕瓠宜生皆用炒熟芝麻天花菜麻菇之屬皆宜為餡

包子（方言餛飩）

用麪水和爲小劑軸甚薄置之以餡細𦈢其緣束其腰而仰露其顛底下少沃以油甑中蒸熟常以水潤其緣不使麪生餡同餛飩制宜薑醋饊膪音腦詐熟食之肥者

湯角

用沸湯和麪生麪爲餑勻爲小劑内餡以緣緘寮置甑中蒸常洒水則柔或湯煮瀹之餡同餛飩制亦宜熟油和鹽麪爲餡

饅頭稗官小說云諸葛武侯雜用羊豕之肉裹之以麪以象人頭祀神後人由此致而爲之有

饅頭之名六制

用醇酵和麪揉甚匀幹劑内餡緘密之先用荷葉或生芭蕉葉箪籠間蒸熟布齊置緩火中蒸微温取下俟酵肥復置鍋上速火一蒸視不粘已熟遂逐枚移動也其制作圓而高起者曰饅頭低下者曰餅低而切其緣細析為小瓣者曰菊花餅麪中以醇酵調之以少蜜緘而開其頭曰棗駝臍長曰繭斜曰桃

酵二制

一白酒中調乾麪於内俟味老烈用之

一煮糯米飯加白酒醅於內候味老烈用之若用速加乾麪少許易於老烈夏月易熟不須煖處冬月則必置爖音辰竈側酌量加以生酒藥一二丸此酵為勝不宜鹹水

腥餡 二制

調和同餛飩肉用切麤醢如大豆

一肥豬肉去肌骨微煿惟宜同生竹筍

一羊惟熟脂肪雜以韭綿羊尾亦宜

素餡 五制

一菠薐菜薺菜竹筍苲熟㳄乾細切為葅及炒熟芝麻熟香油或松仁油杏仁油花椒葱白醬胡椒縮砂仁少許調和或同餛飩後一餡

一芥子湛潔碾糜爛同鹽和苲熟白菜葅

一胡桃松榛仁退皮細切同白砂餹多煑熟糯米飯少許

一熟香油和鹽麪赤砂餹

一赤豆或豇豆苲糜爛入竹器中水洗去皮取絹囊

㷅砂去水鍋中炒燥加蜜或赤砂餹復炒乾濕得所視所宜加玫瑰[音枚瑰]膏薔薇膏桂花膏餹香合香頭少許皆妙[有廣餹有闕餹有撫餹]

蒸捲[三制]

一用酵和麪軸開薄同花椒鹽乾麪捲之分切小叚㑡酵肥蒸一以酵和赤砂餹或蜜勻麪為捲蒸一用酵和麪捲甜肥棗子蒸

餻[五經無餻字故劉禹錫不題餻即古餌也乃米粉為之二制]

一取酵和麪溁五色相間疊之上積豆砂栗絲薑絲炒熟芝麻或調菉豆粉和餛飩餡俟酵肥甑蒸每疊勻溁酵水則粘一取酵和麪加餹或蜜及白者相間以疊疊中用熟栗棗子退皮胡桃仁蒸用刀界之顏色用胭脂紅麴薑黃梔子菜汁墨後多做此

薄餅制二

一用麪漸入水旋調稠韌熱鍋少滑以油澆麪為薄餅

用熟醃肥豬肉肥雞鴨肉切條膾及青蒜白蘿蔔胡蘿

蔔胡荽醬瓜薑茄瓠切條葅同捲之一用生熟水和麪斡開薄熯熟即以冷水淋過捲之有以殽蔌同用凡用生熟水七分沸湯三分冷水後倣此

蒸餅

用酵和麪斡為圓薄餅少潤以油疊數層俟酵肥蒸熟層揭之捲同薄餅以八寶等齏加肉條膾尤美

春餅

用湯和麪加乾麪揉小劑斡甚薄餅熬盤上急翻熟盤

水匀洒濕新布覆之捲同薄餅

蕎餅

用蕎麥水漬柔和水輕磨去殻囊洗滓盡以所墊音店麪調小麥麪少許澆薄餅如前捲餡

油烙捲三制

一用澆薄餅或春餅將前料物捲摺粘之少油内烙一用鹽蜜生熟水和麪榦薄餅油中烙塗以蜜餹捲食一用鮮乳餅揉麪中和鹽生熟水榦薄餅油中烙塗以蜜

餹散以細切去皮胡桃榛松仁捲食酥揉麪中亦宜

油煎捲 二制

一用春餅置饅頭餡或餛飩餡視所宜或豬脂肪捲揩粘之在多油内煎燥一用黃雀腦翅細斫椒醬調和入腹染調麪油煎羊熟肥腸椒醬先煑調和再染麪煎

新韭餅

用生熟水和麪餘開薄取豬肉先燖細切醢新韭細切葅坋花椒胡椒屑葱白醬勻和入内鎖之再餘餅熱鍋

中㸆熟

脂肪餅三制

一用生熟水和麪䅽開取豬脂肪細切鹽少許和納鎻為小劑再䅽成薄餅熱鍋㸆之一以脂肪鹽同生熟水并揉厚餅切塊㸆之一細切脂肪乾麪為餡將生熟水和麪鎻緣為餅㸆之後二制以雞鵝膏豬脂肪熬化亦佳

千層餅二制

一用生熟水和麪䅽開薄或布雞鵝膏或布細切豬脂

肪同鹽花椒少許厚摻乾麪捲之直捩數轉按平榦為餅一用直捩數轉復以生熟水和麪為外皮括於內榦餅俱熱鍋熯熟

薄焦餅

用水和麪加生芝麻於內揉小劑榦甚薄餅熱鍋熯燥熟有和以花椒鹽熟油赤砂餹擣去皮胡桃仁皆宜

回回煎餅

用麪和酵俟肥再加酵調成稠醬杓入鐵爐內煉火慢

烘熟切條段乘熱以酥蜜或松仁油杏仁油浸之

酥皮角兒

用麪以油水少鹽和為小劑斡開納前餛飩餡素餡或熟油鹽調乾麪而緘其緣油煎之

蜜透角兒

用麪以生熟水和斡小劑内去皮胡桃榛松仁或餹蜜豆沙緘其緣油煎乘熱以蜜染透

熯餅 制三

一用酵和麪加油鹽爲餅先熯再以小石在鍋炒熱藏餅於中煏熟一以白酒同水和麪爲餅熱鍋熯熟一用煑鵝雞汁和麪爲餅熯熟俱可括餡或餛飩腥餡素餡或饍麪熟油鹽麪

燒餅

用酵和麪緘豆沙或饍麪斡餅潤以水染以熟芝麻俟酵肥貼烘爐上自熟

饍酥餅今曰勝涿州

凡麪一斤炒香熟有以綿紙藉甑底蒸熟和白砂餹三兩熬熟油少水匀麪或加松仁油杏仁油少許燥濕相停範小餅置拖爐上爆音博至餹鎔

蜜酥餅制三

一用綿紙藉甑底蒸麪熟和以蜜酥爲皮絨退皮胡桃仁熟栗肉去皮棗肉細切同蜜爲餡置鏊盤上烘一用熟香油酥白砂餹熟蜜各四兩酵麪四兩白麪二斤玢縮砂仁施椒各五錢和範爲餅入鏊盤慢火烘一用油

熬熟先入蜜或赤砂餹調又入麪慢火調靭加松仁榦

厚餅切用即回回食

酥油餅（即髓餅）

用麪五斤為則芝麻油或菜油一斤或加松仁油或杏仁油少許同水和麪為外皮納油和麪為餡以手揉摺二三轉又納蜜和麪或餹和麪為餡鎖之榦餅置拖爐上熟

蜜和餅

用麪炒香熟羅細乘熱和蜜及少湯同碾去皮胡桃榛松仁範為餅

餹麪餅三制

一用麪取然炭灰淋熟鹼水同赤砂餹和為小劑縅以餹麪餡範為天花餅置拖爐上熟一縅油麪餡斡薄淡以熟芝麻置拖爐上熟為薄脆一為餅置拖爐上熟餹潤之厚積餹炒麪薄荷末餹香為堆沙以熟餹餅磨屑積之味淡

復爐餅

用胡桃仁退皮擣糜爛和蜜熟酥油餅爲小團別以油水和麪苴於外幹餅復入爐烘熟

香露餅二制

一用麪一斤爲率以綿紙藉甑底蒸過取油水蜜相停調勻幹薄餅取菉荳粉爲餑細攢摺兒將槌砑圓置滚油内煎起潤蜜碾松子仁於上一用水小粉再滗潔二斤同白砂餹爇蜜各四兩入鍋慢火調煎至濃加香爇油四兩再調煎極稠碾去皮胡桃松仁和之爲厚餅冷

定切小塊摻以餹香少許即回回曰哈哩哇

一捻酥

同酥油餅油水和麪榦小劑又以油和麪同鹽花椒末為餡鎖之手範為一指形置拖爐上熨

透餹 三制

一用香油水赤砂餹和麪切小條塊置熱油中煎熟入餹炒麪中粘之於上者一用鍋中熬熱油調赤砂餹炒麪粘之者一為丸入油煎熟滚以赤砂餹粘以熟芝麻

曰歡喜團者

香花

用麪蒸熟或炒每一斤坋薄荷葉三兩白砂餹三兩熟水調蜜和之範爲餅

松花

同香花制坋縮砂仁一兩薄荷葉一兩外摻餹香少許

餹花

用拖爐餹餅復碾爲麤末熬赤砂餹和之摻以餹香薄

荷拚範為餅

芝麻葉

用麪同生芝麻水和斡開薄切小條子中通一道屈其頭於内而伸之投熱油内煎燥

豬耳

用水和麪斡開薄切為三緣以兩緣總之入熱油中煎燥潤以赤砂餹摻以熟芝麻及少薄荷拚或炒餹麪

巧花兒

用蜜油水或餳油水和麪手範為雜花形置沸油中煎燥

饊子

用油水同鹽少許和麪揉勻切如棊子形以油潤浴中開一穴通兩手搓（倉何切）作細條纏絡數週取蘆竹兩莖貫內置沸油中或搨之或紐之煎燥熟亦有和赤砂餳者以蜜者（有用麪搭條煎）

凡制麪物須用調和折衷手法純熟火候緩急無不

合宜乃得精妙也束晳餅賦春用饅頭夏用薄持秋用起溲冬用湯餅四時皆宜牢丸

予考凡以麪為食具者皆得謂之餅故火燒而食者呼為燒餅水瀹而食者呼為湯餅籠蒸而食者呼為籠餅而饅頭謂之籠餅今予名之者乃家造而方言耳

粉食制粉者屑米之謂也凡粉皆用稻米而黍稷之米雖佳不若稻米尤精美也

水磨丸

取精御糯米湛潔之水漬之同水磨細以絹囊取其渣滓復以囊括其絶細粅音莘瀝㣲乾緘為丸餡用白砂餹去皮胡桃榛松仁或蜜餹豆砂投沸湯中㪚

水浮丸

白糯米湛潔漬柔又以芋魁去皮在甆器中研糜爛米芋相半雜水磨細絹囊取渣滓復括囊漉其絶細粫至微乾擣去皮胡桃仁溲為丸水煑自浮加餹或蜜山藥可依為之

小棗金丸 三制

一淅白糯米碓取重篩絶細粉水發之為小丸一取乾豆沙以餹蜜先發為小顆或響餹小顆將乾粉漸加水

發積粢於外為小丸一以板刻槽用湯溲粉嵌於中復緘豆沙於內刀背切開手規為小丸水煑

團 本心齋蔬食譜曰水團

白糯米湛潔暇乾磨絶細湯溲之內餡括其緣為團入湯煑浮熟或蒸熟餡同麪食制餛飩腥素或赤砂餹 元旦上壽喜慶之宴則書吉語裁竹木小簽置于中以為利市

餻 楚辭曰餌五制

一用精御秔米一斗有雜糯米一升湛潔漬肥漉乾重

磨篩絶細粉或碓復暴之加白砂餹或蜜或赤砂餹又磨碓又篩濯濕布箄籠底再輕篩於籠中隨欲大小界為條塊蒸熟有以顏料為五色間之紙藉煉火上炙燥藏可經歲每米一斗餹宜四斤蜜二斤有和切豬脂肪不宜炙一用炙燥餻再磨篩粉潤以水蜜視前蒸之者一用餹溲粉雜退皮松仁胡桃仁熟栗肉棗肉熟赤豆同漸輕布甑中蒸熟衣以濕布手揉實為揉者一有疊顏色而壓為花形再衣濕布揉者一有底粉揉實而面

積餹竅豆沙者今皆名之曰餻搽者宜油煎前二制各和薄荷縮砂仁橙皮末餹香薑粉為五味

餅形低下而平圓者方俗曰太平圓

湛潔白秔米五升白糯米一升淅肥瀝去水碓細粉湯溲甑中蒸竅鎖碎碾竅芝麻白砂餹餡餡中或加松仁油杏仁油少許範為餅熱鍋內熯餹鎔為度春為綠色擣燕麥汁加石灰少許捉調精沫掠熱鍋中溲米粉也

乳粉餅

凡白糯米細粉八合白秔米細粉二合揉勻鮮牛乳餅半斤為小餅內鑽以白砂餹去皮胡桃榛松仁或蒸或煑之

油䭔 音堆 二制

一用碓細白糯米粉湯溲之鑽以餹蜜豆沙為小䭔油中煎發一用山藥劘去皮擣粉內鑽以鮮乳餅油煎

油虛䭉 歲時雜記人日京師貴家造探官䭉

用白糯米細粉湯溲之鑽熬發豬脂白砂餹為䭉復入

豬脂中煎燥為度

豆裹餈

用碓白糯米粉蜜湯溲為小餅煑外以蜜豆沙或餹豆沙通厚積之

粽形制不一古名角黍

用精鑿糯米湛潔之候微乾摘蘆葉煑皺捲米中藏蜜餹豆沙或豬肉醢料或肥棗或去皮胡桃榛松仁白砂餹又轉摺成角必緊束堅實入鍋煑皺宜寛宜餹蒌葉

同制

餈 許慎曰餈稻餅也炊米爛擣之也 本心齋曰玉磚炊餅方切也二制

一用白秔糯米相半湯中煑少熟取起别入鍋以鉢器密覆煑一時就於鍋中旋調稠鞠取起加研碎炒熟芝麻同鹽少許摻之榦開界之一用白糯米煑飯臼中擣爛乾則少洒以水榦開方切以片粘則潤以熟油暴之使燥復切入鍋炒加餹或鹽

風消餹

白糯米五升為率磨細粉先取多半雜餹水或餳溲為厚餅每飯中通一穴入豆萁灰淋水中煑過𤋮漉起後以少半生粉漸揉和帶稍堅幹薄小餅暴之使燥置沸油内以箸挾其縁聚而取之用餹炒麪摻

甘露餅

用精御糯米磨絶細以蜜水溲團蒸𤋮切小顆生粉為餚幹薄暴燥置沸油中煎燥染松仁油或杏仁油取白砂餹和薄荷葉坋摻之

芙蓉葉

用白糯米磨細粉蜜和薄酒溲粉蒸熟以生粉為餑餘薄片摺切範芙蓉葉狀暴燥置沸油內煎熟摻以砂餹麪餹香少許

玉茭白

用白糯米粉一升乾山藥坋半升芋魁剷去皮擣糜爛和水濾取汁溲二物揉實長若茭白暴燥取香油一斤家一斤同煎肥復以蜜漿取炒熟芝麻衣之

骨髓餅

用白糯米粉五升牛骨髓半斤白砂餹半斤酥四兩沸湯溲為餅鐵鍋中熯熟

山藥餻

山藥蒸熟去皮切片暴燥磨細計六升白糯米新起淅碓粉計四升白沙餹二斤蜜水溲之復碓篩甑中隨界之蒸粉熟為度宜火炙

蓮菂餻

乾蓮菂去薏細切暴燥磨末同山藥糕制

芡糕

乾芡擣去殼磨細末同山藥糕制其末範餅別用蒸熟

栗糕

栗實炒熟去殼擣爛暴燥磨細末同山藥糕制白砂餹用半斤

松黃糕韻府云松花名松黃服之輕身

松黃六升白糯米絕細粉四升白砂餹一斤蜜一斤少

水溲和復碓之復篩之甑中界之蒸至粉熟為度

炒米餻南粤以方切者為餹方

用白糯米炊飯湛清暴燥乾沙中炒虚圓雜炒芝麻以赤砂餹和餳置熱鍋中溲匀取起揉實俟冷切為片或乘熱手規之為歡喜團煎蘇木水染飯暴燥炒為紅米

米糷音糷謝疊山曰米線二側

一秔米湛潔碓篩絶細粉湯溲稍堅置鍋中煮熟雜生粉少半榦使開薄摺切細條暴燥入肥汁中煮以胡椒

拖椒醬油葱調和一粉中和米漿為糰揉如索菉豆粉入湯釜中取起

二粉片

每白糯米粉一升黃大豆粉二升湯溲之揉實切為厚片入肥肉汁中煑加椒醬酸虀調和

蓼花制

蓼花

取芋魁剷去皮擣糜爛七分雜白糯米絕細粉三分復

擣一處為厚餅數十枚水煮過醱置器中調攪甚匀先將一木板傅餅在上榦開暴半燥切片叚復暴燥用又切小顆同乾沙炒肥或同小石子炒為後四制以猪脂熬為油入煎之尤肥而鬆也

檀香毬

用白砂餹水煮加炒醱麪乘熱染之火炙燥

七香毬

用赤砂餹同炒醱麪和餹香香油煮鎔染之

芝麻毬

用先染以赤砂餹後衣以炒㸑芝麻

薄荷毬

用薄荷葉坋之同芝麻毬制

白餹制

白餹 楚詞曰粻餭糆匃取貝木實汁熬為白餹粻餭音張皇

白糯米每一斗蒸飯候冷雜以擣碎麥蘖二升再雜以礱穀糠和湯滿浸候味甘置淋缸中放其水煎之漸用

鍬器翻挑成餹其柔薄者即餳䊶造此火不宜息亦視天之寒熱也秔米亦宜糯米餹多有搡炒芝麻切為餻者有捲豆末而為管者有為條為餅之類其制非一

酥捲餹

先用退皮胡桃仁炒蘔芝麻碎擣入鍋温之置餹於内俟和柔取榦薄捲切為小塊坋花椒薄荷葉縮砂仁少許摻之於上

藕絲餹

取白餹隔湯頓醒就湯鍋氣中以濕手抽疊之筒而吹虛之竅如藕熱刀隨裁作長短條段外衣以炒米花或雜以熟芝麻薄荷葉坋有為毬以綫結

餹纏制

餹纏

凡白砂餹一斤入銅鐵銚中加水少許置煉火上鎔化投以果物和勻速宜離火俟其餹性少凝則每顆碎析之紙間火焙乾白砂餹本州曰石蜜

宜入餹物

胡桃仁去皮　榛仁去皮　松仁去皮　瓜子仁微炒　瓠子仁微炒　烏欖核仁去皮　人面果仁　楊梅核仁　蓮心微炒　杏核仁水煮一過去苦皮尖焙燥　梧桐子去殻　栗黄末　蓮菂末　榧末　橙利刀削橙外薄皮暴燥　香橼皮去白方切煮漬去苦暴燥　芝麻炒　大豆炒末　紫蘇生擷穗造霜梅水中漬透蒸罨收用子　白豆蔻仁末　縮砂仁末　艸果仁末　細茶葉末　薄荷葉末　生薑粉　桂花末

蜜煎制

楊梅

擇肥甘者鹽少許醃一宿復以水洗晴天日微曬水盡澆蜜暴之有水瀉去復加蜜暴至甜透入甕又用蜜漬蜜須先煉穀者後多做此

橙子　佛手柑

新摘帶青黃橙子以利刀削去外麤薄皮周界爲稜每斤鹽一兩同水漬一宿味酸再漬去核及水置日中曬稍乾入銀錫器砂鑼中注蜜隔湯煮停冷有水瀉去復

加蜜煑日暴甜透徹入甕以蜜漬削下皮留為餹纒有以橙去酸水及核白酒中煑至無酸眼乾以蜜煑甜蜜漬之佛手柑無囊不用水漬同制凡煑皆宜隔湯凡有鹽者皆宜留久用則漸以蜜煑後多倣此

金橘　牛乳柑　金豆閩粤有柑皮煎

金橘新摘不傷損者每斤鹽一兩水漬之用時以刀界稜復漬蜜煑餘如橙制牛乳柑金豆同

梅子

小滿時摘青梅未甚酢者調矴硝湯待冷漬之欲原青加銅青同漬視梅性柔翠周界以稜剔去其核水洗潔矖至水竭置蜜中煮甜又日暴透以蜜漬或以醋漬止宜一晝夜凡梅十斤用銅青三錢

李子南粵蜜煎李多渣

摘青脆者以朴硝冷湯漬無酸澀微燖之界小稜去核水洗矖乾蜜煮甜又日暴透蜜漬

林檎 頻婆

林檎摘帶青者利刀劘去外皮周界為稜鹽水漬柔水洗曬乾蜜中煑甜又日暴透以蜜漬頻婆同作四分之

棗子

摘鮮帶堅實肉厚者同林檎制

枇杷

摘黄者每斤鹽一兩礬六錢同水漬之用時易水洗去皮核蜜煑甜日暴透以蜜漬

櫻桃蘇東坡老饕賦云爛櫻珠之煎蜜

摘半黄者鹽水漬一宿每斤計鹽一兩水洗晾乾剔去核易以響餹小顆蜜煑日暴透徹漬之

木瓜　羊桃

木瓜摘穉嫩者銅刀剷去皮方切片或刻翦艾葉狀以石灰泡湯俟冷取絶清者漬去酸澁味作沸湯微焯曬乾蜜煑甜日暴透又蜜漬之羊桃同制

橄欖　梧桐子

用麤瓷器中揉擦去皮銅刀界之為稜同淅米水入瓷

器煑味不苦澁核脫眼乾蜜中煑甜透日暴以蜜漬梧桐子煎去殼惟以蜜煑透漬

藕

剸去皮方切片少鹽醃頃之作沸湯微焯眼乾以蜜煑甜日暴透又蜜漬

竹筍 誠齋詩曰拜子玉膚新脫錦

蘆筍

竹筍去籜尖杪切條段同藕制蘆筍去苞同

茭白

去苞取尖杪同藕制

蒲蒻又曰蒲白

去外苞寸切條叚同藕制

薑秦太虛詩云先社薑芽勝肥肉 地薑

薑穪芽方切片或刻菊艾葉狀或細絲鹽醃一宿水洗作沸湯少𤏡眼乾以蜜煮又日暴透徹蜜漬之地薑去根鬚叚切同

桑黕音甚

取紫皺者去蒂同薑制 本草云桑黮和蜜食之令人聰明安魂鎮神

茄

摘甚穉小者界其蒂為四道去中骨釋米水漬柔界其身為細稜去子肉作沸湯焯眼乾以蒂倒結束之蜜煑日暴透又以蜜漬

冬瓜

劖去外皮及瓤方切堅肉為片石灰煎湯取清冷者漬一宿作沸湯微焯曬乾蜜煑暴復漬之

蘘荷

同冬瓜制

天茄

穉嫩者刳去子同冬瓜制

刀豆

穉嫩者横切爲片同冬瓜制

豇豆

穉嫩者寸切條同冬瓜制

地黄

取生嫩者每一斤用霜梅二斤甘草四兩同水煑去槳氣以蜜煑甜透日暴又蜜漬之

商陸本草云樟栁根

取根方切片同冬瓜制

木通

嫩者去皮同冬瓜制

天門冬

冬月取之水煮去皮心晾乾蜜煮甜透色明日暴復以蜜漬

天麻 本草云苗名赤箭

取稈嫩色白者水漬去皮方切片曬乾蜜煮甜日暴透又蜜漬之 圖經曰山人取生者蜜煎作果食之甚珍

菖蒲

採嫩根無絲筋者剷去皮切絕細縷以造霜梅水漬透洗晾以蜜煮甜更日暴又以蜜漬

蜜裹酥 二制

用梅酥同白砂餹擣味酸甜適宜擷新紫蘇葉湯泡柔入梅酥為小揩色取細篾貫之蜜中煑日暴透復蜜漬

有用楊梅乾肉再加川椒少許

蜜霜梅

用霜梅肉厚者同甘艸煑味無酸擊去仁曬乾蜜煑甜透日暴又漬之取漬桂花色常鮮明

凡蜜煎日暴勝煑乾則常漬以蜜頻抹甕口不令其

生白醭頻見日暴不令其有餤徒敢切饏子敢切欲乾收者煑之日暴之亦常潤蜜不宜枯竭之甚也後凡物宜蜜煎者多倣此餤饏無味也

閩廣中所産者

荔枝　龍眼　餘甘子　人面果　烏欖　椰子　波羅蜜　草果　豆蔻皮　縮砂仁　蔞藤葉　檳榔南粤以蒟醬為扶留藤取葉合檳榔食之辛而香也即蔞藤蒟音矩之類常潤蜜遇晏温即暴之日出清霽為晏温

花香宜為膏者

桂花　蘭花　玫瑰花　薔薇花　茉莉花　木香花之類用花瓣心擣糜爛壓去水蜜和之日暴之加白砂餹復擣之收入瓷器常以日暴

花無毒宜煎者

木筆花　玉蘭花　梔子花　棣棠花　萱花　葵花　鶯花　荷花　絲瓜花之類如味苦澁皆作沸湯先燖眼乾復內造霜梅水中醃之洗潔眼乾蜜煑日暴甜

透又以蜜漬

餹劑制 右以餹蜜共燒之者今各有制

衣梅

用赤砂餹一斤爲滓釜中再熬乘熱和新薄荷葉絲八兩鮮薑絲四兩日中暴乾置臼中擣和丸之有胱楊梅肉雜於內今加白豆蔻一兩白檀香二兩末片腦一錢坋白砂餹爲珍 餹再熬後倣此

天鮮楊梅二制 乾楊梅

一鮮紫肥楊梅加赤砂餹鮮紫蘇葉鮮薄荷葉和一二日去水又入餹日中暴甜透一用紫蘇薄荷各四兩楊梅一斤餹一斤貯甕内冪之記取五方日色移暴乾楊梅甘草湯煑淡以餹漬

餹椒梅

黃梅大者鹽醃一日槌核去仁内瓷甕中凡梅一層生花椒生薑絲一層疊八分滿以赤砂餹漬沒之以新椒葉覆掩之竹箬冪甕口蒸一時取日暴十日用

餹紫蘇梅

用青梅鹽醃柔剖分四片洗潔㫰乾細切鮮紫蘇葉同和赤砂餹中漬之日中暴甜透

餹薄荷梅

小滿時煎朴硝湯俟冷投青梅漬味無酸界為周稜洗㫰乾取薄荷葉同赤砂餹漬之有水瀉去又易以餹甜透為度

餹滷梅

每青梅十斤鹽十兩赤砂餹五斤和入甖中油紙冪口

日曬梅甜柔為度酢復加餹

餹李

用發者微焬之俟冷乾漬赤砂餹中甜透用

餹橙 金橘 牛乳柑 乾小橘方言橘桀

同蜜煎制和赤砂餹煑甜乾小橘湯洗淡餹漬

餹木瓜

同蜜煎制用赤砂餹

餹冬瓜

同蜜煎制用赤砂餹

餹竹筍

同蜜煎制用赤砂餹

餹天茄

同蜜煎制用赤砂餹

餹蘘荷

同蜜煎制用赤砂餹

餹薑

同蜜煎制用赤砂餹

餹豇豆

同蜜煎制用赤砂餹

餹萊菔　茄

用白萊菔大切片鹽微醃水洗日曬乾同赤砂餹漬日暴甜透茄用淅米水漬沸湯微焯俟冷以赤砂餹漬暴之

湯水制

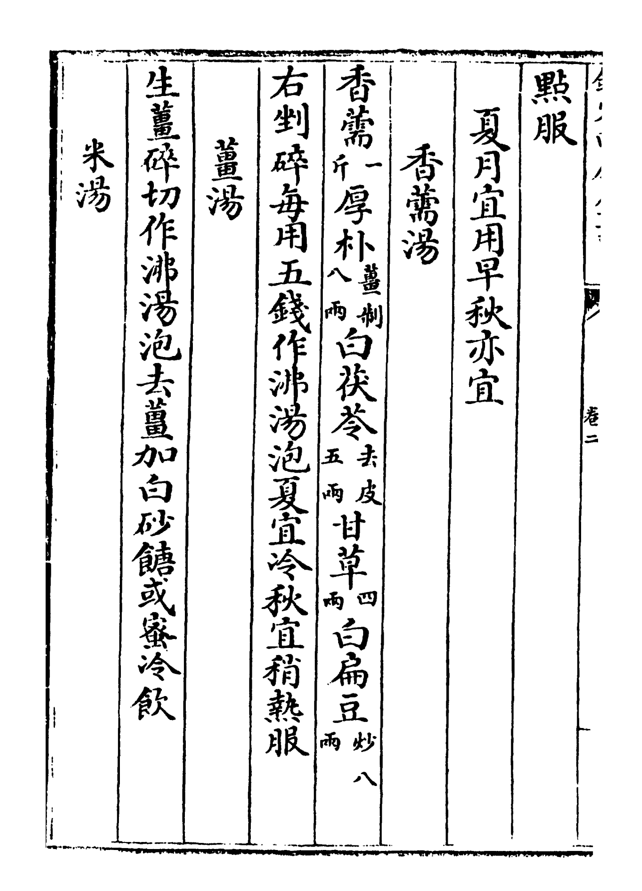
春月宜用四時皆宜

水芝湯昔仙人務光子服此湯以致飛昇去

蓮菂帶黑皮及薏炒燥通擣為細末一斤 粉甘草剉碎微炒擣為末一兩 右俱羅細每服二錢鹽少許沸湯點服

不老湯

烏梅去仁焙燥十斤 甘草炒一斤 紫蘇葉暴燥一斤 鹽炒一斤 麪炒黃色一斤 用前二味别研後三味勻和再研為細末貯瓷器沸湯



點服

夏月宜用早秋亦宜

香薷湯

香薷一斤 厚朴薑制八兩 白茯苓去皮五兩 甘草四兩 白扁豆炒八兩

右剉碎每用五錢作沸湯泡夏宜冷秋宜稍熱服

薑湯

生薑碎切作沸湯泡去薑加白砂餹或蜜冷飲

米湯

白米秔者炒燚作沸湯泡去米加白砂餹或蜜調飲

麥湯

大麥炒燚磨麨(下没切)去糠作沸湯泡濾其清飲

梅酥湯

梅酥再研作沸湯調加蜜酸甜得宜飲

菉豆湯

菉豆水煑燚或先炒水煑去豆加蜜餹調湯飲

天香湯

桂花半含者摘下擇去蔕取河水同炒鹽少許溲入小罐上以霜梅二三顆碎擘掩之箬冪固用以數朶置盞湯中

春元湯

梅花未放時鎔蠟點其瓣候氣足摘下如天香制用取二三朶置盞湯中盡放

鳳髓湯

松仁去皮研糜爛入湯中濾清盞調

無塵湯

水晶餹霜二兩片腦二分右将餹霜乳絶細入片腦研勻每一錢沸湯點服須當前烹點久則香散

香餹渴水

白砂餹一斤水一盞半藿香葉半錢甘松一塊生薑十大片同煎以皴為度濾潔入麝香如菉豆一塊白檀香末半兩瓷器盛冰水中沈用之

林檎渴水

林檎微生者擣碎入竹器中以沸湯衝淋其汁至滓無味為節用文武火熬常攪勿令焦滴入水不散然後加腦麝檀香末少許調飲

蒲萄渴水 飲膳正要有櫻桃取汁熬之

生蒲萄研碎濾去滓慢火熬濃稠為度貯瓷器中切勿犯鐵器太熱者不可用加腦麝少許入煉蜜點飲

楊梅渴水 飲膳正要有安石榴子取漿熬之

楊梅揉搦取自然汁濾滓須盡入砂石器內慢火熬濃

滴入水不散爲度若熬不到即生白醭瓷器貯之加蜜腦麝少許沸湯調飲冷則不澁

木瓜渇水

木瓜銅刀去皮瓤核潔肉一斤爲率切爲方寸大薄片用蜜先熬次入木瓜再慢火同熬二三時掠去上沫嘗味酸甜得宜濾潔先挑於瓷碟內冷試稠硬不斷爲度沸湯調飲

五味渇水

北五味子肉一兩作沸湯漬一宿取汁別煑下濃黑豆汁對當顏色恰好用煉熟蜜對入酸甜皆宜慢火同熬一時許涼熱任意調用

沈香熟水

沈香一小片先用潔瓦一方火煞微紅置于平處加香在上以瓶覆定約香氣盡速注沸湯於瓶中密封輟耕錄云以沈香削小釘插於林檎中湯泡之尤佳

丁香熟水

丁香五粒竹葉七片作沸湯泡密封片時用

豆蔻熟水

白豆蔻仁碎擊投沸湯瓶中密封片時用每次用五七枚足矣多則香濁

紫蘇熟水

紫蘇摘新葉陰乾用時隔紙火炙作沸湯泡密封熱飲冷則傷人

秋月宜用

香橼湯

香橼去皮去囊白取肉一斤炒鹽二兩甘草末一兩疊實於罐收之用時作沸湯調有不入甘草用以蜜餹有取肉研濾漿同蜜熬成煎

甘菊湯

黄菊花味甘者去青蒂以霜梅去核每枚藏一二朶於内疊之或入罐一層加炒鹽一層每斤鹽二兩疊實用時入沸湯中加蜜

冬月宜用

椒棗湯

北棗肥者湯退去皮去核每一枚入花椒一粒碎切炒鹽粒米許收瓷器中作沸湯泡

杏薑湯 夏蘭渚云一薑二杏三鹽四草

生薑一斤擣取汁 杏仁去皮尖二兩 鹽炒三兩 甘草末四兩 同擣和入薑汁瓷器收旋作沸湯調甚美風韻

竹嶼山房雜部卷二